

A-42 福島産米の食味・炊飯特性に関する研究 第3報 福島・新潟産米の食味  
特性の比較 郡山女大短大 ○角野幸子 石村由美子 片岡しのぶ  
小林久美子 郡山女大家政 庄司一郎 倉沢文夫

目的. 米の食味特性に関する因子は種々あるが、炊飯米の物理化学的性状に影響を及ぼす面は、大きいと考えられる。倉沢らは、過去10年間に新潟産米の品種について調査し、食味上良好な品種は、粘り、香味、色沢があり、釜植えの割合は小さく更に、改良上皿天秤による米飯の粘着度は大であり、食味上不良な品種にはそれぞれ逆の現象が見られたと報告し、これらの物理化学的方法で、米飯の食味の判定が出来ることと認められた。そこで今回は、福島産米について食味・炊飯特性を検討し、新潟産米の性質との比較を行なった。

方法. 試料として、福島産米のササニツキ、農林21号、トヨニツキ、ササミノリの4品種を用い食味特性、釜植え割合、改良上皿天秤による米飯の粘着度の測定を行ない新潟産米と比較検討した。更に福島産米については、保存と官能との関係、テクスチュロメータによる物理的特性、測色色差計により炊飯米の色について測定した。

結果. 電子ジャー炊飯米の官能検査は、ササニツキ、農林21号が粘り、香味、色沢及び総合評価において、トヨニツキやササミノリより勝っており、釜植え割合については、前者は小で後者は大であった。改良上皿天秤による粘着力は、炊飯直後においては、食味上良好であった品種は、粘着度が大きく、食味不良の品種は、粘着度が小さかった。この事は、新潟産米のコンヒカリ、山陰52号等の品種とほぼ同一であった。尚、24時間保存後の粘着度の減少は、ササニツキ、農林21号において大きく、トヨニツキ、ササミノリは小さかった。以上の結果は、テクスチュロメータやプラスチックメータによる固さ、付着性ならびに粘弾性等の傾向とほぼ一致した。